

Załącznik nr 2 Opis przedmiotu zamówienia

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji oraz dotyczące personelu w oparciu o system HACCP – zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz.1225 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki w taki sposób, by na każdym etapie transportu zabezpieczyć je przed zanieczyszczeniem, skażeniem, zmianą temperatury- zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r., nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz Rozporządzeniem WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zamawiający posiada 5 punktów żywienia:

Lp.	Nazwa punktu	Oznaczenie
1	Oddział Pediatrii 1	Ped. 1
2.	Pododdział Alergologiczny, Endokrynologiczny i Neurologiczny	Ped. 2
3.	Oddział Chirurgii i Pododdział Laryngologii	Chir./Lar.
4.	Oddział Rehabilitacji i Pododdział Rehabilitacji Neurologicznej	Reh.
5.	Oddział Chorób Płuc	Ch.Płuc

Lokalizacja, jak również ilość punktów żywienia może ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie odpowiednio wcześniej uprzedzony.

Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązującymi normami („Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” 2001 r., „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, 2011r., „Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie” 2008r., „Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” 2008r., „Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja” 2012 r.), z uwzględnieniem możliwości realizacji indywidualnych diet.

Przewiduje się spotkanie Dietetyków obu stron przed dniem 12.05.2017r. w celu ujednolicenia oczekiwań stron.

Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów w formie tzw. dekadówki (10-dniowy jadłospis). Jadłospis musi zawierać:

- gramaturę produktów użytych do przyrządzenia posiłków, jak również gramaturę gotowych potraw,
- obliczoną wartością odżywczą (energia, białko, tłuszcze, węglowodany, wapń, żelazo, wit. C, błonnik pokarmowy) wszystkich potraw.

W/w jadłospisy muszą przedstawiać propozycję menu dla diety podstawowej i lekkostrawnej.

Wszystkie dekadówki muszą być przedstawiane (przesyłane drogą mailową) Zamawiającemu z co najmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. O akceptacji, jak również prośbie o dokonanie korekty jadłospisów poinformuje on w ciągu 2 dni roboczych. W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca wspólnie z dietetykiem Szpitala ustali zamiany w składzie konkretnych posiłków. Ewentualne zmiany w zaakceptowanych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić wyłącznie po uprzedniej konsultacji z dietetykiem Szpitala lub osobą zastępującą.



Zamawiający zastrzega sobie prawo tworzenia specjalnego menu dla pacjentów wymagających indywidualnego doboru diety.

Bezwzględnie wymagana jest zgodność diet z wytycznymi podanymi przez dietetyka Szpitala, jednostką chorobową występującą u pacjenta.

Diety płynne, półpłynne i/lub do podawania przez zgłębnik lub PEG w jadłospisie będą rozpisane pod względem składu produktów uwzględnionym w miksie. W tym rodzaju diety zapotrzebowanie energetyczne i odżywcze ustalane będzie z dietetykiem Szpitala.

Wykonawca w każdym punkcie żywieniowym umieści w wyznaczonym miejscu dla wiadomości pacjentów tygodniowy jadłospis w wersji diety podstawowej.

Wykonawca codziennie wraz ze śniadaniem będzie przekazywał jadłospis, w formie pisemnej, do każdego punktu żywienia i dodatkowo jedną wersję do dokumentacji Zamawiającego uwzględniającą wszystkie diety planowane na bieżący dzień.

Przewiduje się całodzienną rację pokarmową rozłożoną na 4 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja), a dla diety wysokoenergetycznej, cukrzycowej, w schorzeniach trzustki na 6 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, II kolacja) uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze o wysokiej jakości stosowane w żywieniu dietetycznym.

Posiłki powinny zapewniać pokrycie zapotrzebowania na energię z uwzględnieniem podziału:

śniadanie	30%
obiad	35 %
podwieczorek	10 %
kolacja	25 %

Dietetyk Wykonawcy zobowiązany jest do konsultowania szczegółowych wymagań dietetycznych (telefonicznie) w sprawie indywidualnych diet z dietetykiem Szpitala lub osobą go zastępującą.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia możliwości podania pacjentowi odpowiedniej ilości płynów w ciągu dnia (minimum 1litr na osobę). Do każdego posiłku przewidziane jest 250 ml płynów. Zamawiający oczekuje dostarczenia kompotu owocowego do obiadu oraz odpowiedniej ilości saszetek z herbatą, cukru i cytryny do przygotowania dla wszystkich pacjentów napojów do pozostałych posiłków. Herbata, cukier, cytryna i kompot owocowy dostarczane będą codziennie, oddzielnie do śniadania oraz obiadu i kolacji dla każdego punktu żywienia w ilości zgodnej z zamówieniem na dany dzień.

Transport posiłków obejmuje drogę od Wykonawcy do wyznaczonych punktów żywienia (kuchenek oddziałowych- lokalizacja do ustalenia przed dniem 12.05.2017r.) zlokalizowanych u Zamawiającego.

Transport musi odbywać się samochodem przystosowanym specjalnie do przewozu żywności i posiadającym stosowne zezwolenia na przewożenie żywności (Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

Transport posiłków Wykonawca zapewnia na koszt własny.

Wykonawca zostanie zapoznany z drogami komunikacyjnymi umożliwiającymi bezpieczny transport posiłków u Zamawiającego.

Wykonawca musi zapewnić sobie własny, odpowiedni wózek do przewozu pojemników i we własnym zakresie dbać o jego higienę i stan techniczny.

Wykonawca zapewni pracownikowi dostarczającemu posiłki odpowiedni, schludny, czysty,

biały uniform i zobowiąże go do stałego posiadania przy sobie aktualnej Książeczki Zdrowia dla celów Sanitarno-Epidemiologicznych.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność pod względem higienicznym i zdrowotnym za zatrudniony personel.

Dostawy posiłków będą odbywać się w następujących godzinach:

Śniadanie – 6:50 – 7:30

Obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją – 11:15-12:15

Za spóźnienie uznaje się dostarczenie posiłku/-ów do ostatniego punktu żywienia później niż godzina 7:45 i 12:30.

Wykonawca zobowiązany poinformować telefonicznie Zamawiającego o możliwym opóźnieniu w dostawie posiłków lub ewentualnych pomyłkach.

W wyznaczonych dniach (weekendy i święta) osoba dostarczająca posiłki do punktów żywienia (ze strony Wykonawcy) na wyznaczonym przez Zamawiającego formularzu na potwierdzenie odbioru posiłków uzyska podpis pracownika z każdego punktu żywienia.

Aby zapewnić odpowiednie wykonanie usługi Wykonawca zapewni odpowiednie sprzęty (termometr właściwy do pomiaru temperatur posiłków, wagę kuchenną oraz blender), które zostaną przekazane dla Szpitala do użytkowania przez cały czas trwania Umowy.

Dystrybucja posiłków będzie prowadzona przez Zamawiającego.

Godzina zgłoszeń codziennych raportów ilości posiłków i korekt zostanie ustalona przez Zamawiającego i Wykonawcę do dnia 12.05.2017r. i będzie obowiązywała w całym czasie trwania Umowy.

W/w raporty będą przekazywane mailem na ustalonym przez strony formularzu lub telefonicznie.

W weekendy, święta oraz pod nieobecność dietetyka Szpitala każdy z punktów żywienia (Oddziałów, Pododdziałów) sam dokona telefonicznie zamówienia lub korekty.

Zamawiający ma prawo do zmiany zamówienia w ciągu dnia pod względem ilości posiłków i rodzajów diet.

W zakres usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę wchodzi usuwanie odpadów pokusumpcyjnych z poszczególnych punktów żywienia.

Wykonawca dla każdego punktu żywienia udostępni specjalne, zgodne z obowiązującymi przepisami i zasadami higieny, pojemniki do gromadzenia odpadków suchych i płynnych oraz codziennie zabierze je od Wykonawcy w ustalonym czasie.

Postanowienia szczegółowe

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki zgodnie z zamówieniem w szczelnie zamkniętych pokrywach z uszczelką pojemnikach GN, termosach, pojemnikach termoizolacyjnych lub innych zamykanych dopuszczonych do kontaktu z żywnością i pozwalających na utrzymanie odpowiedniej temperatury potrawy lub produktu.

Transport posiłków gorących musi odbywać się w pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających przed schłodzeniem, a posiłków wymagających przechowywania w niskich temperaturach w pojemnikach chłodniczych.

Wykonawca zapewni niezbędną ilość w/w pojemników.

Wszystkie używane przez Wykonawcę pojemniki będą w dobrym stanie higienicznym i technicznym. W miarę eksploatacji Wykonawca będzie wymieniał zużywające się na nowe, o prawidłowym stanie technicznym.



Wykonawca zapewni nowe pojemniki termiczne na posiłki ciepłe (termoporty do obiadu) i/lub plastikowe do śniadania lub kolacji przypisane dla każdego z punktów żywienia. Pojemniki te będą używane tylko i wyłącznie dla potrzeb Zamawiającego tzn. nie będą używane dla potrzeb innych kontraktów realizowanych przez Wykonawcę.

Wszystkie w/w pojemniki (w tym także opakowania zbiorcze) muszą posiadać stosowne certyfikaty, atesty bądź deklaracje zgodności z obowiązującymi przepisami.

Posiłki i produkty dla każdego punktu żywienia będą zapakowane w oddzielnych, podpisanych pojemnikach (termoportach).

Nie dopuszcza się sytuacji kiedy termoporty lub inne pojemniki będą przepakowywane przez osobę dostarczającą w trakcie dostawy lub na terenie Szpitala.

Wykonawca odpowiedzialny jest za całkowity proces mycia i dezynfekcji wszelkich pojemników.

Po wydaniu posiłków termoporty wraz z pojemnikami GN będą składowane w wyznaczonym pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego. Wykonawca odbiera je przy najbliższej dostawie w celu umycia i dezynfekowania na własny koszt.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zapisów z mycia i dezynfekcji w/w pojemników.

Temperatura posiłków gorących po dostarczeniu do każdego z punktów żywienia nie może być niższa niż:

- zupy: 75°C,
- drugie dania: 65°C,
- inne posiłki ciepłe: 63°C,
- napoje gorące: 80°C,

natomiast posiłków zimnych - nie powinna przekraczać 4 °C.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania temperatur poszczególnych potraw i posiłków oraz zgłaszania mailowo bądź w razie konieczności na piśmie wszelkich zastrzeżeń.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli pod względem sanitarno-epidemiologicznym zarówno kuchni Wykonawcy, jak i pojazdu do transportu żywności.

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, norm dziennych racji pokarmowych, prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz kontroli wielkości dostarczanych porcji. W celu realizacji uprawnień kontrolnych Zamawiający będzie miał dostęp do pomieszczeń, w których Wykonawca przygotowuje i prowadzi pakowanie posiłków w każdym czasie w trakcie trwania Umowy, a Wykonawca ma obowiązek w tym celu udostępnić w/w pomieszczenia Zamawiającemu.

Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia dietetykowi Szpitala dokonywania bieżącej organoleptycznej oraz wagowej oceny jakości podawanych posiłków a także czystości pojemników. Wiąże się to z codziennym (z wyłączeniem dni weekendowych i świątecznych) dostarczaniem porcji degustacyjnej złożonej z pełnego obiadu. Będzie ona oznaczona i oddzielnie zapakowana w jednorazowe pojemniki. Dostarczany posiłek będzie odwzorowaniem diety podstawowej, lekkostrawnej lub innej w danym dniu wskazanej przez Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wszelkich atestów, deklaracji zgodności i innych dokumentów potwierdzających jakość/rzetelność wykonywanej usługi.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych (z kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej).



W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości pod względem temperatur posiłków, liczby, wagi dostarczonych porcji lub nieprawidłowej jakości posiłków w ocenie organoleptycznej Wykonawca musi niezwłocznie dostarczyć potrawy zgodne z zamówieniem. W powyższych sytuacjach zostanie sporządzony Karta reklamacji. Wykonawca powyższe nieprawidłowości zobowiązany jest zgłosić Pielęgniarsce Naczelnej Szpitala.

W razie reklamacji posiłku z winy Wykonawcy zobowiązany jest on na własny koszt do dostarczenia posiłku lub produktu zamiennego w czasie nie przekraczającym 60 minut od momentu zgłoszonej reklamacji.

Osobami upoważnionymi do odbioru dowiezonego zamówienia będą osoby wskazane przez Pielęgniarkę Naczelną.

Wykonawca jest zobowiązany codziennie przygotować i dostarczyć 4 porcje rezerwowe śniadania, obiadu i kolacji (najlepiej diety lekkostrawnej), które kierowca dostarczy z każdym posiłkiem. Porcje będą pobierane w sytuacji tego wymagającej.

Wykonawca zobligowany jest do pobierania próbek żywności i przechowywania ich w odpowiednich warunkach do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość wykonywanej usługi oraz jej wykonanie zgodnie z wszystkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (z warunkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545).

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na pogorszenie stanu zdrowia pacjentów.

Dwukrotnie w trakcie trwania Umowy zamawiający może bez uprzedzenia przekazać do badania potrawy do laboratorium (ustalonego z Wykonawcą) w celu weryfikacji ich składu. Ocenie może podlegać masło, potrawy mięsne, zupy mleczne.

Badanie zostanie wykonane na koszt Wykonawcy.

Od Wykonawcy wymaga się aby przez cały okres trwania Umowy zatrudniał wykwalifikowanych pracowników:

- dietetyka (wykształcenie wyższe),
- kierownika / koordynatora kontraktu,
- szefa kuchni.

Funkcję koordynatora może pełnić dietetyk lub szef kuchni.

Zapewnia się Zamawiającemu kontakt z w/w pracownikami Wykonawcy w godzinach 7:00-14:30, siedem dni w tygodniu.

Wykonawca zaświadcza, iż jego pracownicy mający bezpośredni kontakt z przygotowywaniem, gotowaniem i pakowaniem posiłków są odpowiednio przeszkoleni i posiadają wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego i dietetyki, co jest konieczne w szczególności przy opracowywaniu i przygotowywaniu diet eliminacyjnych (np. bezmlecznej czy bezglutenowej) oraz zasad higieny.

Osoby te będą posiadały odpowiednią wiedzę, umiejętności i doświadczenie w żywieniu zbiorowym dzieci, a w szczególności w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, wykonywali lub wykonują usługi żywienia zbiorowego.



Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt Zamawiającemu:

1. termometru posiadającego Świadczenie Wzorcowania odpowiedniego Urzędu Miar w celu wykonywania pomiarów temperatury dostarczanych posiłków,
2. wagi posiadającego Świadczenie Wzorcowania odpowiedniego Urzędu Miar w celu wykonywania pomiarów wagowych dostarczanych posiłków/produktów,
3. blendera w razie zmiany konsystencji diety lub dostarczeniu diety o nieodpowiedniej konsystencji.

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia i stałego uzupełniania rezerwy produktów spożywczych, które w razie braku, pomyłki w naliczeniu porcji lub doprowadzania zostaną wydane do odpowiedniego punktu żywienia przez Zamawiającego. Proponowana zawartość rezerwy:

- 15 sztuk masła pakowanego oddzielnie po 10g,
- 10 porcji dżemu i/lub miodu,
- 5 porcji podwieczorków (chrupki kukurydziane, herbatniki, biszkopty),
- 5 porcji (opakowań) kisielu owocowego bez gotowania,
- 5 porcji sucharów,
- 1 kg cukru,
- 1kg opakowanie soli kuchennej.

Wymagania dotyczące najwyższej jakości produktów, posiłków i diet:

- Podczas planowania posiłków obowiązkowo musi być brana pod uwagę zasada różnorodności, nie dopuszcza się codziennej powtarzalności tych samych produktów czy potraw. Zamawiający będzie sprawdzał i wymagał jak największego urozmaicenia w jadłospisach dekadowych.
- Na całodienne wyżywienie muszą składać się produkty spożywcze pochodzące z różnych grup zgodnie z obowiązującą Piramidą Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej (IŻŻ, 2016r.).
- Posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) muszą zawierać produkty z następujących grup: produkty zbożowe lub ziemniaki, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, tłuszcze, warzywa lub owoce.
- Owoce i warzywa muszą być świeże, jędrne, zdrowe, nienadgnięte, dobrze umyte.
- Dodatek warzyw zarówno do śniadania jak i kolacji zawsze musi być w postaci dwóch warzyw np. sałata i pomidor o łącznej wadze nie mniejszej niż 50g. Warzywa muszą być gotowe do spożycia (dokładnie umyte, oczyszczone, a w razie potrzeby sparzone i obrane ze skórki).
- Porcja warzyw do drugiego dania nie może ważyć mniej niż 120g (po przygotowaniu/ ugotowaniu).
- Przynajmniej co 3 dzień w jadłospisie dekadowym dla diety podstawowej muszą pojawić się świeże owoce. W dekadową ilość owoców nie wlicza się kompotów czy dodatków do napojów.
- Wśród owoców maksymalnie 50% w dekadzie mogą stanowić jabłka.
- Pieczywo musi być świeże, pokrojone w kromki, zapakowane w sposób zapobiegający jego wysychaniu. Pieczywo to nie może być produkowane z ciasta głęboko mrożonego oraz nie może zawierać polepszaczy do pieczywa (na żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedstawić skład i kartę). Pieczywo bezglutenowe i razowe musi być dostępne w minimum dwóch rodzajach.
- Pieczywo półcukiernicze i cukiernicze nie może być pieczywem z ciasta produkowanym z ciasta głęboko mrożonego.
- Pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowaniach z podaną



datą przydatności do spożycia.

- W przypadku diety bezglutenowej Wykonawca jest zobowiązany używać produktów posiadających deklarację producenta o tym, że jest to produkt wolny od glutenu. Dania dla pacjentów na diecie bezglutenowej muszą być przygotowywane ze szczególną ostrożnością i z zachowaniem praktyk uniemożliwiających zanieczyszczenie glutenem. Dieta bezglutenowa musi być dobrze opisana i zapakowana w taki sposób by uniemożliwić zanieczyszczenie glutenem.
- Ziemniaki muszą być dobrze potłuczone, bez czarnych nieusuniętych elementów, równomiernie posolone.
- Sugeruje się w jadłospisie dekadowym dla diety podstawowej średnio co drugi-trzeci dzień zamiast ziemniaków do obiadu pojawiały się kasze, ryż czy makaron.
- Wędliny i ser żółty muszą być dostarczane w postaci pełnych plastrów (odpowiedniej wielkości), świeże, dobrej jakości (jeśli chodzi o wędliny-zawartość mięsa 70g/100g gotowego do spożycia) produktu bez drobnych, poszarpanych kawałków, nie mniej niż 50g na porcję. Nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin oraz serów żółtych.
- Inne dopuszczalne zamienniki wędliny (poza serem żółtym) to m.in. jajka, pasty jajeczne, ser biały twarogowy półtłusty, twarożek, twarożek z warzywami, pasty rybne, pasty rybno-twarożkowe, pasty rybno-warzywne, pasty mięsno-warzywne. Nie dopuszcza się serków topionych czy pasztecików konserwowych.
- Masło musi mieć minimalną zawartość tłuszczu 82% a margaryna dla diet eliminacyjnych musi być wysokiej jakości. Masło powinno być porcjowane po 10g (kosteczki).
- Mięso będące składnikiem obiadu musi być odpowiednio miękkie, dobrze rozbite, bez żył, chrząstek i widocznego tłuszczu.
- Sosy mięsne muszą mieć minimum 70% zawartość mięsa w porcji, bez mięsa oddzielonego mechanicznie – MOM.
- Ryby do obiadu muszą być w jednym kawałku, bez ości. Wymaga się by ryby pojawiały się co najmniej raz w tygodniu oraz przynajmniej co drugi tydzień jako składnik obiadu.
- Zupy muszą mieć odpowiednią gęstość. Niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion. Zupy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
- Sosy do mięs muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
- Produkty mączne (pierogi, kopytka itp.) powinny być odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów. Dodatkowo wymaga się by w jadłospisie opisane było ile sztuk składa się na porcję.
- Zupy mleczne i napoje mleczne muszą mieć odpowiednią gęstość tak jak w przypadku zup obiadowych. Niedopuszczalne jest rozrzedzanie mleka wodą czy korzystanie z mleka w proszku (jako zamiennik czy dodatek). Płatki kukurydziane lub inne gotowe do spożycia zawsze powinny być zapakowane osobno.
- Jako zamienniki mleka w dietach eliminacyjnych Zamawiający dopuszcza: napoje sojowe, ryżowe, owsiane, kukurydziane, gryczane, orzechowe, jaglane, kokosowe czy migdałowe.
- Zamawiający przewiduje osładzanie napojów przygotowywanych na miejscu 10g cukru na 250ml napoju gotowego do spożycia.
- W dekadówce w ramach obiadu nie dopuszcza się więcej niż 4 porcji potraw smażonych.

WYKONAWCA
ZAMAWIAJĄCY

- Pojemniki, w których będą znajdowały się porcje posiłków dla diet eliminacyjnych muszą być dokładnie opisane. Produkty takie jak wędlina, porcja mięsa i margaryna powinny być pakowane oddzielnie.
- Diety płynne lub miksowane będą opisane również pod względem składu ilościowego i jakościowego danej mieszaniny. Opis może być dołączony lub zawarty w jadłospisie.
- Oczekuje się w miarę potrzeby przeliczania, wyporcjowania wymienników węglowodanowych i białkowo-tłuszczowych.
- W jadłospisach potrawy będą rozpisane pod względem ilościowym po obróbce termicznej.
- W jadłospisach należy uwzględnić potrawy tradycyjne, polskie, świąteczne w dni takie jak Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia. Menu na te dni będzie dopasowane pod względem rodzaju diet i skonsultowane z dietetykiem.
- W jadłospisach należy również uwzględnić zasady kulturowe jakie mogą obowiązywać w różnych grupach społecznych np. niejedzenie mięsa w piątki.
- Wykonawca musi kupować żywność w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość. Posiłki powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów (np. zup, mleka w proszku, gotowych sosów, ziemniaków w proszku, suszonych grzybów itp.) oraz bez konserwantów i sztucznych barwników.
- Wykonawca jest zobowiązany do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego.

WYKAZ NAJCZĘŚCIEJ STOSOWANYCH DIET W SZPZOZ IM. DZIECI WARSZAWY W DZIEKANOWIE LEŚNYM:

1. dieta podstawowa
2. dieta lekkostrawna
 - a) bez mleka
 - b) z ograniczeniem tłuszczu
 - c) papkowata
 - d) płynna
 - e) gotowana - pooperacyjna
3. dieta dla dzieci od 10-24 miesiąca życia
4. dieta ścisła
5. dieta ścisła rozszerzona
6. dieta bogatobiałkowa
7. dieta niskobiałkowa
7. dieta bogatoresztkowa
8. dieta wegetariańska
9. dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
10. dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
11. dieta wysokoenergetyczna (energetyczność zwiększona o 50% w stosunku do diety podstawowej)
13. dieta niskosodowa
14. dieta bezglutenowa
15. diety eliminacyjne/hipoalergiczne

W/w diety mogą być z dodatkowymi ograniczeniami i wymaganiami, mogą pojawiać się diety nie wskazane w powyższym spisie.

DIETETYCZKA

mgr Ewa Jagodzińska

KIEROWNIK
SEKCJI ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

mgr Michał Dolata